

Vier Männer am Zug

Die Autoren Alex Capus, Pedro Lenz und der Journalist Werner De Schepper retten die **Quartierbeiz Flügelrad** am Bahnhof Olten. Die neuen Besitzer bleiben aber beim Schreiben, für die Gäste sorgt Koch Martin Allemann.

Text **Leandra Graf** Fotos **Maurice K. Grünig**

Um das 135-jährige Bestehen überhaupt feiern zu können, musste das Restaurant Flügelrad von Grund auf neu gebaut werden. Anfang Januar war ganz Olten eingeladen zur Eröffnung. Rund 500 Leute liessen sich das Fest nicht entgehen, neugierig darauf zu sehen, was die Schriftsteller Alex Capus und Pedro Lenz zusammen mit dem Journalisten Werner De Schepper auf die Beine gestellt haben.

Bis letzten Frühling war das «Flügelrad» am Bahnhof Olten während mindestens vier Jahren geschlossen. Genaues weiss niemand mehr, doch Capus und De Schepper fanden es schade. Hatten sie doch schöne Erinnerungen an die Zeit, als die nun leider erkrankte Frau Rossi dort wirtete. «Eine beliebte Beiz», so De Schepper, «mit einem hübschen Säli für Vereine.» Was, wenn Branchenfremde das Haus kaufen und irgendeine Ladenkette darin installieren würden? Es drohte der Verlust eines gastlichen Hortes, nicht nur der Bähnler und Buezer vom unmittelbar nebenan liegenden Bahnhof.

Um dies zu verhindern, erstanden Capus, De Schepper und Lenz das Haus kurzerhand. Es ging alles sehr schnell: Abriss und Wiederaufbau unter Einbezug der noch brauchbaren Ausstattung. Und mit dem jungen Koch Martin Allemann fanden sie rasch einen motivierten Pächter, der ihre Ideen teilt. Für das Flügelrad-Logo – es erinnert ans Räderwerk der Eisenbahn – und die Gestaltung der Menükarten und Tischsets mit dem nostalgischen roten Billettstreifen zeichnet der bekannte Grafiker Beda Achermann, ein Freund des Hauses. Der rote Streifen zieht sich durch bis auf die T-Shirts des Teams. Die Wandbilder von alten SBB-Plakaten hat Minderheitsaktionärin Isabelle Bitterli beigesteuert, selbst Wirtin im renommierten Oltener Restaurant Salmen.



Von links: Koch Martin Allemann, Schriftsteller Pedro Lenz und Alex Capus, Journalist Werner De Schepper im Fumoir ihres Restaurants Flügelrad.

Mit Hilfe vieler Freunde eine geglückte Rettungsaktion also, wie auch die gut besuchten Mittagstische zeigen. Nicht nur weil das Flügelrad schön, neu und gut ist. Vor allem auch, weil es blieb, was es immer war: eine Quartierbeiz, in der jeder

und jede willkommen ist. Die neuen Eigentümer hatten nie die Absicht, sich ein Kulturlokal für ihre Lesungen zu schaffen. Nur einen Ort mit Stammtisch, wo man Bekannte und Unbekannte trifft, gut essen und trinken kann zu zahlbaren Preisen. Wo die Besitzer auch nur Gäste sind und jeden Kaffee selbst berappen. Denn sie gedenken weiterhin das tun, was sie am besten können: schreiben.

Damit sind die drei alles andere als unterbeschäftigt. Zwar liessen sie es sich nicht nehmen, bei den Abrissarbeiten selber in die Bauarbeiterhosen zu steigen ▶▶



Martin Allemann richtet den zarten Schweinsbraten und die Nudeln fürs Mittagessen an.



Die Mittagsmenüs werden täglich frisch zubereitet.



Das Restaurant Flügelrad liegt direkt beim Bahnhof Olten, mit Aussicht auf die ein- und ausfahrenden Züge.

Kalbsragout mit Kräuterbutter

Für 4 Portionen



Zutaten Fleisch
600 Kalbsragout, 3 dl Weisswein, 1 l Wasser, 600 g Karotten (klein geschnitten wie das Fleisch), 1 Zwiebel, ½ Lauchstange, 1 Lorbeerblatt, weisser Pfeffer und Salz

Zutaten Kräuterbutter
400 g Butter, Saft einer halben Zitrone, 1 durchgedrückte Knoblauchzehe, 1 gehackte Schalotte, 2–3 EL Dijonsenf, 1 EL grobkörniger Senf, 1 Bund gehackte Petersilie, ½ dl Rahm, 1 Bund fein geschnittener Schnittlauch, weitere frische Kräuter wie fein geschnittener Rosmarin, Oregano, Majoran, wenig Basilikum, 1 Schuss Worcestershiresauce, Currypulver, Pfeffer

Zubereitung
Fleisch: Wasser erhitzen, die Ragoutwürfel begeben und einmal aufkochen (blanchieren). Fleisch herausheben. Den Sud absieben und mit dem Wein erneut aufkochen. Fleisch wieder beifügen und allfällige Rückstände nach dem ersten Aufwallen mit der Schaumkelle entfernen. Die Gemüse und Gewürze dazugeben und alles während gut 2 Stunden (bis das Fleisch weich gegart ist) bei niedriger Temperatur zugedeckt ziehen lassen. Danach das Fleisch und die Karotten herausheben. (Die Gemüsebouillon kann anderweitig verwendet werden.) Fleisch- und Rüeblistücke in feuerfeste Portionenformen geben, mit Kräuterbutter belegen und im auf 210 Grad vorgeheizten Ofen goldgelb überbacken. Kräuterbutter: Butter schaumig rühren, die restlichen Zutaten dazugeben und

untermischen. Zu Stangen formen und im Tiefkühler fest werden lassen. Mit frisch gebackenem Baguette und grünen Salat servieren.

Zubereitung Fleisch: ca. 15 Minuten
Kochzeit: 2 bis 3 Stunden
Zubereitung Kräuterbutter: ca. 20 Minuten
Tiefkühlen: ca. 3 Stunden

Martins Bailey's Parfait

Für eine Cakeform (1,5 -1,8 Liter)



Zutaten
5 getrennte Eier, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 5 dl Rahm, 1 dl Bailey's Likör

Zubereitung
Cakeform mit so viel transparenter Folie auskleiden, dass sich die gefüllte Form oben vollständig verschliessen lässt. 100 g Zucker mit den Eigelb über dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb ist. Den Rahm steif schlagen. Die Eiweiss mit wenig Salz und dem restlichen Zucker ebenfalls steif schlagen. Alles sorgfältig zusammenführen und den Likör darunterziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen, die Folienenden gut verschliessen. 24 Stunden tiefgefrieren. Mit Waffeln und frischen Saisonfrüchten garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Tiefkühlzeit: 24 Stunden

Der rote Billettstreifen findet sich auch in der Menükarte wieder.



und den Vorschlaghammer zu schwingen. Oder die alten Steine des wiederentdeckten Gewölbekellers in Handarbeit freizulegen. (Dort steht nun der längste Eichtisch der Schweiz.)

Trotzdem erscheint dieser Tage ein weiteres Buch von Alex Capus, der Liebesroman «Léon und Louise». Zudem engagiert sich der 50-Jährige als Lokalpolitiker, und Anfang Jahr wurde er nochmals Vater. Damit hat er fünf Söhne, der älteste ist bereits 20 Jahre alt. Auch Werner De Schepper, 44, ist in seinem Job als stellvertretender Chefredaktor der az Gesamtausgabe ausgelastet. Und Pedro Lenz, der 45-jährige Langenthaler Mundartpoet, ist ohnehin ständig mit dem Zug unterwegs an eine Lesung aus einem seiner zahlreichen Werke. Wegen des zentralen Oltenener Bahnhofs, so meinte er einst zu seinem Freund Capus, «müesst ig jo eigentlech z Oute wohnen». Daher war es naheliegend, dass er – neben dem Koch – eine der Wohnungen im oberen Stock des Restaurants bezog. So naheliegend, dass er warten kann, bis er in seiner Stube die Zugansage des Lautsprechers hört und noch rechtzeitig zum Gleis gelangt.

Die Geschicke des Restaurants liegen ganz in den Händen des 33-jährigen Martin Allemann. Nach fünf Jahren in der Küche von Robert Speths «Chesery» in Gstaad, einem Gourmetlokal mit 18 Gault-Millau-Punkten, zog es den aus



Das Menü steht auf Wärmeplatten. Die Gäste bedienen sich selber aus den vollen Schüsseln.

Frisch gebackener Aprikosenkuchen vom Blech.

Ein Ort mit Stammtisch, **WO MAN BEKANNTE UND UNBEKANNTE TRIFFT** und gut essen und trinken kann zu zahlbaren Preisen.

Gerlafingen stammenden Koch ins heimliche Solothurn zurück. Für Speth hatte Martin Allemann im Sommer jeweils im Alleingang dessen «Chesery»-Ableger im Golf Club betreut. Ein Restaurant alleine zu führen ist für ihn daher nichts Neues. Er freut sich, jeden Tag ein frisch zubereitetes Mittagmenü anzubieten. Für 17 Franken kann der Gast aus vollen Schüsseln schöpfen, so viel er mag: Suppe, Salat, Hauptgang mit Beilagen.

Bei unserem Besuch steht ein sagenhaft zarter Schweinsbraten mit Nudeln auf dem Programm. Darüber hinaus backt Allemann sein Brot selber, lässt täglich

ofenwarmen Obstkuchen vom Blech servieren und verwöhnt die Apérogäste mit knuspriger Focaccia mit Kräutern und Chili-Öl. Die Abendkarte ist bewusst klein gehalten, mehr Auswahl bietet die Bankettkarte. Einer von Allemanns Rennern sei das Cordon bleu, dessen Rezept er nicht verraten will. Für Vegetarier hält er etwa gebackenen Weichkäse mit Preiselbeerkonfitüre auf Blattsalat bereit. An Ideen mangelt es ihm nicht. Wie jene des Kalbsragouts an Kräuterbutter im Schnecken-teller (siehe Rezept auf Seite 40). Weil die Schneckenesser doch stets behaupten, es gehe nur um die Sauce.



RESTAURANT FLÜGELRAD
Tannwaldstrasse 36, 4600 Olten.
Unmittelbar beim Gleis 12 des Bahnhofs.
Tel./Fax 062 296 60 75. Geöffnet Montag bis Freitag 11.30–23.30 Uhr, Samstag/Sonntag für Bankette. www.fluegelrad.ch

Gesucht – gebucht

Gute Handwerker zu guten Preisen
auf renovero.ch



Online Handwerkerofferten einholen und vergleichen.

Ob Umbau, Umzug oder Renovation: Auf renovero.ch finden Sie den passenden Handwerker.

Auftrag beschreiben, Angebote vergleichen, Handwerker wählen. Einfach, kostenlos und unverbindlich.

